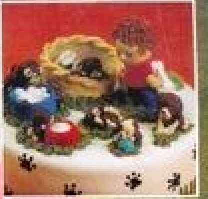
CURSOS PRÁCTICOS Ediciones BienVenidas



COLECCIÓN 2002

Decoración de tortas

CURSO completo

Para los más

Chicos

Divertidos Cumpleaños

- Una familia de conejitos golosos
- Un simpático niño y sus traviesas mascotas

Imperdibles recetas básicas: huevos de masa de galletitas y marshmallow

3

Colección de 25 fascículos. Aparición quincenal.

Ediciones BIEN venidas

TODO EXPLICADO PASO A PASO

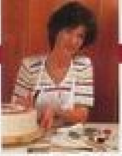
Decoración de tortas

DAUREN S.A.

Staff Editorial - Ediciones Bienvenidas

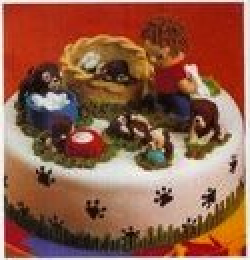
Propietario: DAUREN S.A.

Ediciones BIEN venidas



Profesora Mirta Biscardi

Número 3



Pág. 3

Recetas básicas

Bizcochuelo.
Masa de galletita. Base de huevo.
Marshmallow.

Pág. 8

Técnicas de decoración

Bases caseras.
Cartón base.
Forrado de tortas.

Pág. 10

Técnicas de modelado

Niño.
Perritos.
Conejos.

Pág. 16

Proyecto Nº 8

Hogar, dulce hogar

Una visita en Pascua a la casa de los conejos.

Pág. 20

Proyecto Nº 9

Travesuras de mascotas

Unos perritos muy divertidos.

Bizcochuelo

Ingredientes

- Huevos: 6
- Azúcar: 200 g
- Harina: 200 g
- Esencia a elección: 1 cucharadita

Paso 1 Colocar los huevos y el azúcar en un bol.

Paso 2 Batir a alta velocidad hasta que la preparación esté a punto letra (para comprobarlo, levantar el batidor y formar una letra con la pasta). Agregar algunas gotas de esencia y mezclar nuevamente.

Paso 3 Incorporar la harina tamizada.

Paso 4 Mezclar realizando movimientos envolventes con la espátula.

Paso 5 Enmantecar y enharinar un molde de 24 cm de diámetro y llenarlo con la preparación. Cocinar en horno moderado durante 40 minutos.

Paso 6 Retirar el bizcochuelo, desmoldarlo sobre una rejilla y taparlo con un repasador hasta enfriar (para que no se seque).

Consejos

- Para que la preparación quede esponjosa, incorpore la harina lentamente y mézclela en forma envolvente para permitir que entre aire.
- Para lograr un buen resultado, una vez que la mezcla esté lista, vuélquela en el molde y llévela al horno inmediatamente.

Alternativa

La harina común puede reemplazarse por harina leudante.

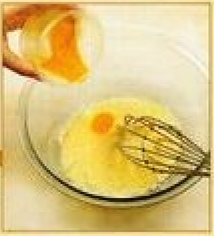
Masa de galletita

Ingredientes

- Manteca: 65 g
- Azúcar común: 200 g
- Huevo: 1
- Yema: 1
- Leche: 2 cucharadas
- Harina común: 300 g
- Polvo de hornear: 1 cucharadita
- Cacao amargo: 30 g
- Canela: 1 cucharadita
- Moldes de acero inoxidable para huevo grande y chico
- Cortante de corazón

Paso 1 Colocar la manteca a punto pomada en un recipiente y agregarle azúcar. Trabajar la mezcla con batidor hasta formar una crema.

Paso 2 Incorporar la yema y el huevo, batiendo luego de cada adición.



Paso 3 Integrar el polvo de hornear a la harina y agregar una parte a la preparación anterior. Continuar mezclando.

Paso 4 Antes de finalizar con el agregado de harina y polvo de hornear, ir intercalando la leche. Integrar bien.

Paso 5 Unir la canela al cacao e incorporar a la mezcla anterior.

Paso 6 Volcar la preparación sobre la mesa y amasar. Dejar reposar en la heladera por media hora.

Para tener en cuenta

Este tipo de masa también es ideal para realizar galletas de Navidad, utilizando otro tipo de cortantes. A las mismas se les pueden agregar especias para tortas, decorarlas con glacé, etc.

Base de huevo

Paso 1 Estirar la masa y apoyarla sobre una de las mitades del molde, previamente enmantecada y enharinada.

Paso 2 Presionar con las manos hasta que la preparación tome la forma.

Paso 3 Recortar el borde y realizar la puertita con un cuchillo; crear la pequeña ventana con un cortante de corazón. Una vez realizada la otra mitad, hacer un corte en la base de ambas partes, retirando la masa sobrante para que el huevo pueda quedar erguido una vez finalizado.
Repetir el procedimiento para hacer el huevo pequeño y, también, cortar una puertita en una de sus mitades.

Paso 4 Llevar a horno moderado por espacio de 30 minutos, retirar, dejar enfriar y desmoldar.

Marshmallow

Ingredientes

- Agua: 125 cm³
- Gelatina sin sabor: 20 g
- Esencia: a gusto
- Colorantes vegetales: marrón, rojo y amarillo
- Azúcar impalpable
- Sal: una pizca

Para el almíbar

- Azúcar común molido: 500 g
- Agua: 250 cm³

Paso 1 Verter el agua en el bol y espolvorear la gelatina en forma de lluvia, batiendo al mismo tiempo para que no se formen grumos. Agregar la sal y continuar hasta que la mezcla quede espumosa.

Deliciosa

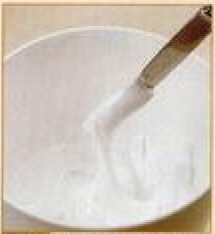
Esta preparación se puede utilizar también como relleno de galletitas. Es de consistencia gomosa, siendo la delicia de los niños.

Para tener en cuenta

Si el marshmallow se deja al aire, se seca. Es recomendable utilizar ni bien se prepara ya que luego toma consistencia. De ser así, calentar apenas a baño María, batir y usar.

Paso 2 **Almíbar.** En un jarro aparte, colocar azúcar y cubrirlo con agua (que lo sobrepase ½ cm). Mezclar.
Llevar a fuego máximo hasta lograr una preparación de hilo duro.

Paso 3 Una vez retirado del fuego, incorporar el almíbar en forma de hilo a la preparación del paso 1, batiendo siempre en forma continua. Proseguir hasta que se forme el merengue y se entibie la preparación.



Paso 4 Testear la consistencia con ayuda de un cuchillo. La misma debe poder formar picos sostenidos.

Paso 5 Con un cernidor, espolvorear azúcar impalpable sobre una bandeja cubierta con papel hasta cubrirla. Colocar sobre ella el marshmallow.

Algunas figuras

Honguitos

Paso 1 Tomar un poco de la preparación de marshmallow y tebirla con colorante rojo.

Paso 2 Cargar una manga y colocarle una boquilla lisa mediana. Presionar para formar los sombreros de los hongos y dejar secar.

Paso 3 De la misma forma, realizar la parte inferior de los hongos, pero con marshmallow amarillo. Trabajar con la misma boquilla y esperar a que seque.

Paso 4 Unir ambas partes del hongo utilizando un cartucho sin boquilla y cargado con glacé amarillo a punto mediano.

Paso 5 Usar el mismo glacé para marcar puntos sobre los sombreros de los hongos.

Huesitos

Paso 1 Cargar la manga con marshmallow (sin colorante) y con la boquilla lisa mediana realizar un extremo a modo de dos lágrimas unidas, luego el medio y el otro extremo.

Rocas

Paso 1 Teñir una parte de marshmallow con marrón y dejar otra en blanco. Colocar papel folex o nailon sobre una bandeja, espolvorear con azúcar impalpable y colocar las dos preparaciones en forma alternada. Dejar secar.

Paso 2 Cortar pequeños trozos a modo de roca. Utilizar una tijera.

Bases caseras

Generalmente se realizan con polyfan, un elemento similar al telgopor pero más compacto, que se consigue en los comercios que venden materiales para la construcción. También se puede emplear telgopor de alta densidad. A la hora de trabajar, hay que tener en cuenta que la base debe ser 8 o 9 cm más grande que la torta para la cual se va a usar.

Paso 1 Cortar una pieza de polyfan con un cortante filoso y emparejar sus aristas con una lija mediana.

Paso 2 Cortar 4 rectángulos pequeños de polyfan y pegarlos (como patas) con cola vinílica o pegamento para telgopor. Apoyar la base sobre el papel con el cual se la va a forrar y transferirla con un lápiz.

Paso 3 Colocar la base patas para abajo y esparcir el pegamento. Luego pegar el papel.

Paso 4 Cortar una tira de papel con la medida del contorno de la bandeja y pegarla sobre el borde de ésta.

Paso 5 Las bases de polyfan o telgopor también pueden forrarse con goma EVA de varios colores, cartón corrugado o papel metalizado.

Cartón base

Se coloca debajo del bizcochuelo para conservarlo en buen estado por más tiempo.

Paso 1 Apoyar el molde de la torta sobre un cartón y marcar su contorno.

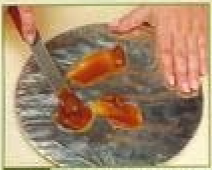
Paso 2 Dibujar un círculo alrededor del anterior (½ cm más grande) y recortar.

Paso 3 Cortar un redondel de papel aluminio (un poco más grande que el molde del cartón). Realizar varios cortes.

Paso 4 Pegar el círculo de papel de aluminio sobre el molde del cartón con pegamento en barra o cola vinílica.

Paso 5 Para finalizar el trabajo, recortar un redondel de papel aluminio más chico que el anterior y pegarlo.

Forrado de tortas



Paso 1 Forrar un disco de cartón con papel de aluminio (ver pág. 8) y colocar un poco de dulce de leche.

Paso 2 Desmoldar sobre el cartón el bizcochuelo o la torta que se desea cubrir.

Paso 3 Colocar dulce de leche sobre la torta y esparcirlo suavemente para que no se levante la miga. Retirar el excedente.

Paso 4 Espolvorear la mesada con fécula de maíz o azúcar impalpable, ubicar la pasta elegida y comenzar a estirarla.

Paso 5 Estirar la masa hasta lograr una pieza de aproximadamente ½ cm de alto, y un poco más grande que la parte superior de la torta.

Paso 6 Enrollar la pasta en el palo de amasar.

Paso 7 Ubicar la masa sobre la torta y desenrollarla.

Paso 8 Masajear la cobertura sobre la torta y eliminar todas las imperfecciones con las manos.

Paso 9 Cortar el excedente de pasta con un cuchillo.

Consejo

Para disimular las imperfecciones de la torta, la pasta no se debe estirar muy fina.

Niño

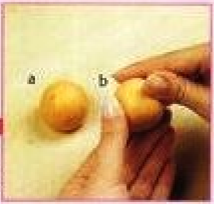
Materiales

- Pastillaje de gelatina
- Pasta de goma
- **Colorantes vegetales:** marrón, azul, rojo, piel, blanco y negro
- Base de telgopor
- Esteca, pincel, lija fina y bolillo
- Escarbadientes
- Marcador comestible negro
- Tiza y lápiz rojos
- Glasé real de 1 clara
- Cartuchos de papel
- Boquilla rizada chica

Paso 1 **Zapatos.** Mezclar dos partes de pastillaje con una de pasta de goma. Teñir una porción con colorante marrón.
a) Realizar una pelotita por cada uno.
b) Aplanarlas.
c) Marcar las suelas con una esteca.

Pantalón. Paso 2
a) Producir una esferita con pasta azul.
b) Estirarla hasta darle forma cilíndrica.
c) Doblar al medio para conformar las piernas.

Paso 3 Ubicar los zapatos, humedecidos con agua, sobre una base de telgopor. Pincharlos con escarbadientes y colocar por encima el pantalón. Luego, modelar el cuerpo con pasta roja otorgándole forma de campana.



Paso 4
Cabeza.
a) Realizar una pelotita en color piel.
b) Hundirla en el centro para marcar la frente.

Paso 5 **Orejas.** Producir dos pelotitas en color piel y pegarlas con agua.

Paso 6 Utilizar un bolillo para ahuecar las profundidades de las orejas.

Paso 7 **Nariz.** Formar una bolita diminuta y unirla a la cara con agua.

Paso 8 Colocar el cuerpo y la cabeza fijándolos con escarbadientes.

Paso 9 **Brazos y manos.**

a) Producir dos esferitas.
b) Afinarlas hasta obtener cilindros.
c) Aplanar uno de los extremos para crear las manos.
d) Marcar los dedos utilizando un escarbadientes.

Paso 10 Unir los brazos al cuerpo con agua; llevar a uno de ellos hacia atrás.

Paso 11 Formar las manguitas con pequeños rectángulos de pasta roja. Pegarlas con agua sobre los bracitos.

Paso 12 Pintar el ojo con colorante blanco, el iris con azul y la pupila con negro. Con un marcador negro, delinear los ojos. Rallar tiza roja en una lija fina, cargar un pincel y otorgar rubor. Marcar las pecas con lápiz rojo.

Paso 13 Producir el pelo con un cartucho cargado con glasé teñido de marrón a punto mediano y la boquilla rizada chica. Dejar secar.

Perritos

Materiales

- Utilizar los mismos que han empleado en la técnica de la página anterior (modelado de niño). Agregar sólo colorante vegetal celeste.

Paso 1 Mezclar 2 partes de pastillaje con una de pasta de goma. Dividir la preparación y teñir una parte con colorante marrón.
Cuerpo. Dar forma a una esfera, afinarle un extremo a modo de cono y aquesarla.

Paso 2 **Cabeza.** Realizar una pelotita, afinarla dándole forma de pera y hundir en la parte donde irán ubicados los ojos.

Paso 3 **Orejas.**
a) Hacer una bolita marrón por cada una.
b) Afinarlas hasta conformar unos rollitos.
c) Aplanar uno de los extremos de ambos.

Paso 4 **Trompa.**
a) Amasar una pequeña esfera blanca.
b) Aplanarla.
c) Marcar la división del hocico y la boca con una esteca.
d) Ahuecar la parte de la boca con un bolillo.

Paso 5 Pegar la trompa y las orejas con agua.

Paso 6 **Patas.**
Realizar dos cilindros en pasta blanca para dar forma a las delanteras; luego, marcar las pezuñas con una esteca. Imitar el primer paso para crear las traseras. Después, doblar cada rollito para formar el muslo y aplanar uno de los extremos de los mismos para formar las patas. Marcar los dedos.

Paso 7 Crear el hocico con una bolita negra y pegarla con agua sobre la trompa. Como próximo paso, amasar un rollito para formar el rabo. Afinarlo en un extremo y unirlo al cuerpo tras humedecerlo. Colocar de la misma manera las patas y la cabeza.

Paso 8 Para hacer los ojos, formar dos pequeñas estrías negras y aplanarlas. Otorgarle luz a la mirada con colorante blanco.
Para formar la lengua, trabajar una porción de pasta roja en forma de lágrima, aplastarla y pegarla con agua.

Paso 9 **Perro marrón. Patas.**

a) Crear bolitas con la pasta color marrón.

b) Afinarlas otorgándoles forma de lágrima.

c) Aplanar en las zonas redondas (sólo de un lado) para crear los muslos.

Paso 10 **Perro con manchita.**
Producir la cabeza con pasta color blanca (excepto las orejas) siguiendo el paso 2. Colocar un poco de masa marrón, a modo de mancha, sobre uno de los ojos. Pegar las patas con agua.

Paso 11
Realizar otros perritos alternando los colores y, por último, crear un pequeño balón con pasta celeste, marcando los gajos con una esteca.

Alternativa
Estos perritos también se pueden modelar en mazapán.

Conejos de Pascua

Materiales

- Pastillaje de gelatina
- Pasta de goma
- Esteca y bolillo
- Colorantes vegetales: rosa fuerte, rojo, marrón, azul, celeste y negro
- Escarbadientes
- Glasé real de 1 clara
- Boquilla lisa
- Cartucho de papel
- Tiza rosa
- Lija fina
- Pincel

Paso 1 **Coneja de vestido rosa. Patas.** Mezclar dos partes de pastillaje con una parte de pasta de goma. Realizar dos bolitas, aplanarlas y marcar los dedos con una esteca.

Paso 2 **Cuerpo.** Teñir la pasta con colorante rosa.
a) Modelar una pequeña esfera.
b) Afinar uno de los extremos a modo de campana.
c) Moldear el borde inferior para darle forma al vestido.

Paso 3 **Cabeza.**
a) Hacer una pelotita.
b) Afinar un extremo.
c) Dividir esa parte con una esteca, formando las orejas.
d) Marcar el centro de cada la esteca.

Paso 4 Realizar una bolita y pegarla con agua a modo de trompa. Marcar la división con una esteca.

Paso 5 Hacer el hocico con una bolita roja y adherirla con agua. Presionar con un bolillo para marcar la boca.

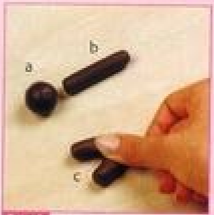
Paso 6 Ubicar el cuerpo sobre las patas, adhiriéndolo con agua. Colocar la cabeza sujetándola con un escarbadientes.

Paso 7 **Manos.** Hacer dos rollitos, aplanar un extremo y pegar al cuerpo con agua.

Paso 8 **Conejito con huevo de Pascua.** Teñir pastillaje con colorante marrón.

a) Modelar una pequeña esfera.

b) Afinar un extremo para darle forma al huevito. Dejar secar.



Paso 9 **Patas.**

a) Amasar una bolita con pasta marrón.

b) Formar un cilindro.

c) Doblar en forma de "U" y aplanar.

Paso 10 Realizar la cabeza y la cara siguiendo las explicaciones de los pasos 3, 4 y 5. Imitar una mancha sobre el hocico con un poco de pasta marrón.

Paso 11 Modelar el cuerpo como en los pasos anteriores. Hacer bolitas de color rosa, aplanarlas y colocarlas bajo las patas a modo de almohadillas. Luego, aplicar los bracitos y ubicar el huevo en el medio.

Paso 12

Conejito con mameluco. Crearlo del mismo modo que a los otros; colorear su cuerpo con celeste para que simule llevar puesto un mameluco. Colocar un huevo entre sus manos y dejar secar.

Paso 13 Una vez que la pasta esté seca, pintar los ojos de todos los conejitos, utilizando colorante vegetal azul para el iris y negro para la pupila. Con un pincel cargado con tiza rosa, otorgar color a las orejas y rubor a las mejillas.

Paso 14 Decorar los huevos de Pascua con glasé a punto mediano y boquilla lisa.

Hogar, dulce hogar

Una divertida propuesta con conejitos y huevos de Pascua.

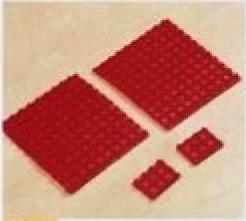
Materiales

- Huevos de masa de galletita grande y chico (ver pág. 5)
- Coneja y conejitos (ver págs. 14 y 15)
- Piedras y hongos de marshmallow (ver pág. 7)
- Torta rectangular de 20 x 25 cm
- Hilo de coser verde
- Pastillaje de gelatina y pasta de goma
- **Pasta americana:** 1 ½ fórmula
- Glacé real de 2 claras
- Cartuchos de papel
- **Boquillas:** para hojas chicas, lisa mediana, rizada mediana y chica para pastito
- **Colorantes vegetales:** verde, marrón, rojo, amarillo y naranja
- Papel fóles y papel de aluminio
- Bolillo y pincel
- **Planchas de oblea:** roja y amarilla
- Cuchillo serrucho
- Base de polyfan o telgopor
- Pegamento para telgopor
- Hoja de cartón y cartón corrugado verde
- Cola vinílica o pegamento en barra
- Dulce de leche y coco rallado
- Cortante de flores

Paso 1 **Planta colgante.** Humedecer trocitos de hilo de coser con agua. Cargar un cartucho con glacé verde con la boquilla para hojas chicas. Cubrir el telgopor con papel folex y pegar el hilo humedecido. Realizar hojitas a cada lado del mismo y en toda su extensión. Dejar secar. Tomar el hilo por un extremo y desprender la pieza.

Paso 2 Con boquilla lisa y glacé marrón, pegar por el borde una de las mitades del huevo de galletita con la otra.

Paso 3 Emprolijar la unión de las dos mitades con un pincel humedecido en agua. Dejar secar.

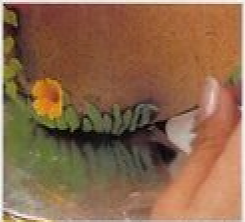


Paso 4 Cortar los techos y los postigos de la ventana en oblea roja. Utilizar un cuchillo serrucho (ver moldes).

Paso 5 Pegar el tejado sobre el huevo de mayor tamaño con glacé rojo.

Paso 6 Trabajar los bordes del techo con el glacé del paso anterior a punto medio. Utilizar una boquilla

Paso 7 Pegar los postigos. Luego, bordear la puerta y la ventana con conchillas de glacé amarillo a punto



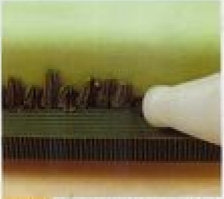
Paso 8 Con boquilla lisa y glacé verde, realizar el pastito que bordea la casa, presionando de la base hacia arriba. Colocar

Paso 9 Cortar en oblea amarilla el tejado y la ventana de la casa más pequeña (ver molde). El techito de la ventana, cortarlo en oblea roja.

Paso 10 Con glacé naranja a punto mediano y boquilla rizada chica, pegar el techo de la casa, el de la buhardilla y la ventanita. Hacer una guarda con punto conchilla alrededor de las puertas y el tejado.

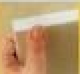
Paso 11 Forrar la base de polyfan con cartón corrugado verde. Adherirlo con pegamento para telgopor.

Paso 12 Colocar la torta sobre el cartón base forrado con papel aluminio (ver pág. 8). Utilizar dulce de leche para adherirla y luego untarla por completo. Cubrirla con pasta americana color verde, masajeando para lograr una perfecta adherencia.



Paso 13 Pegar con glacé la torta sobre la base de cartón corrugado. Cargar una manga con glacé verde y marrón a punto mediano, y con una boquilla de pastito realizar el borde inferior de la torta.

Paso 14 Cortar trocitos de marshmallow con tijera para imitar las piedras. Pegarlas en distintos sectores del pastito.
Mezclar pastillaje y pasta de goma, teñir con distintos colores y estirar. Hacer las flores con un cortante y ahuecarlas con un bolillo hasta lograr la forma deseada. Una vez secas, pegarlas a la torta y marcar los centros con glacé amarillo a punto liviano y un cartucho sin boquilla.



***Polyfan:** Es parecido al telgopor pero más compacto, o sea, de alta densidad. Soporta sin problemas el peso de la torta.*

Paso 15 Colocar coco en un recipiente y teñir con agua coloreada con marrón.

Paso 16 Mezclar la preparación para lograr un tono parejo. Dejar secar.

Paso 17 Hacer un camino utilizando el coco teñido.

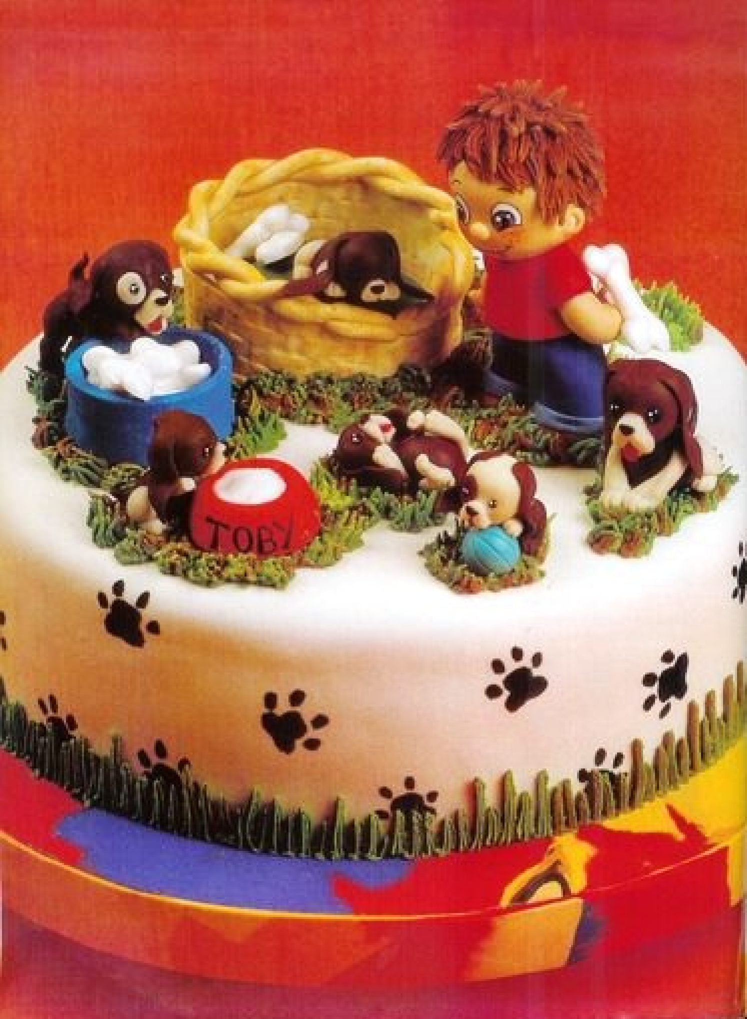
Paso 18 Crear el pasto que bordea el camino con la boquilla para pasto y glacé verde a punto mediano.

Paso 19 Pegar la casa más pequeña con glacé y realizar otro sendero frente a ella.

Paso 20 Pegar uno de los conejitos modelados asomando por la ventana. Utilizar glacé.

Paso 21 Aplicar del mismo modo a los otros conejos y los honguitos de marshmallow.

***Otra opción:** Para teñir el coco, también se puede utilizar colorante vegetal y un poco de alcohol (que se evapora rápidamente).*


TOBY

Travesuras de mascotas

Perritos juguetones para hacer las delicias de los más chiquitos.

Materiales

- Niño y perritos (ver págs. 10 a 15)
- Huesitos de marshmallow (ver pág. 7)
- 1 torta de 24 cm de diámetro
- **Pasta americana blanca:** 1 fórmula
- Pastillaje de gelatina
- Pasta de goma
- Dulce de leche
- Cartuchos de papel y manga
- **Boquillas:** rizada chica y de pasto
- Palo marcador de mimbre
- Hojas de cartón y papel de aluminio
- Pegamento en barra o cola vinílica
- Cortante de 12 cm de diámetro
- Algodón
- Cutter y esteca
- Pincel chato
- **Colorantes vegetales:** amarillo claro, marrón, verde, blanco, celeste, negro y rojo
- Marcador comestible color negro
- Glacé real de 1 clara
- Base de polyfan o telgopor
- Goma EVA
- Pegamento para telgopor

Paso 1 **Canasto.** Estirar el pastillaje hasta obtener 3 mm de espesor; pasar el palo marcador de mimbre.

Paso 2 Cortar un círculo sobre la pasta. Transferir la pared del canasto sobre un cartón y cortarla sobre el pastillaje. Humedecer la base con agua y pegar la pared aún en fresco. Dejar secar.

Paso 3 Realizar dos cilindros del diámetro del canasto, con la mezcla de dos partes de pastillaje y una de pasta de goma; trenzarlos y humedecerlos apenas para que se peguen.

Paso 4 Humedecer el borde del canasto y pegar la trenza sobre éste. Dejar secar.

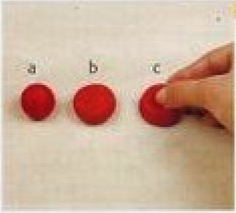
Paso 5 Mojar un pincel en agua y cargarlo con colorante amarillo claro. Pintar todo el canasto, otorgando matices con marrón para que se asemeje al mimbre.

Paso 6 **Almohadón.** Estirar otra porción de pastillaje hasta los 3 mm de espesor. Realizar un círculo con el cortante y apoyarlo sobre un trozo de algodón.

Paso 7 Presionar con los dedos hasta obtener la forma deseada. Marcar hendiduras en el borde con una esteca y dejar secar.

Paso 8 Dar color al almohadón con un pincel y verde claro.

Paso 9 **Plato del perro.** Cortar un círculo de 3 cm de diámetro en el pastillaje realizado antes. Alrededor, colocar una tira del mismo material y pegarla con agua. Dejar secar. Pintar con colorante celeste y esperar que seque.



Paso 10 **Bebedero de la mascota.**

a) Realizar una bolita en pastillaje rojo.

b) Aplanarla.

c) Otorgar profundidad hundiendo con el dedo pulgar. Dejar secar.

Paso 11

Utilizar un marcador para escribir el nombre del perrito.

Paso 12 Para imitar la leche, cargar un cartucho sin boquilla con glacé blanco a punto liviano y rellenar el hueco del bebedero.

Paso 13 Forrar la base de polyfan con goma EVA; pegar con adhesivo para telgopor.

Paso 14 Con dulce de leche, fijar la torta al cartón base forrado con papel de aluminio (ver pág. 8). Luego, cubrirla con pasta americana.

Paso 15 Unir con glacé la torta a la base de polyfan. Con un pincel y colorante negro, pintar las huellas en los laterales.

Paso 16 Realizar líneas, de abajo hacia arriba, en la base inferior de la torta con una manga cargada de glacé color verde y marrón a punto mediano. Trabajar con la boquilla rizada chica. Dejar secar.

Paso 17 Realizar césped en algunos sectores de la superficie de la torta, con la boquilla de pasto y el glacé del paso anterior.

Paso 18

Colocar el almohadón dentro del canasto y sobre él el perrito. Luego ubicar el canasto sobre el pasto y a su lado el nene, con un pequeño hueso de marshmallow pegado con glacé en su mano.

Paso 19 Por último, ubicar los demás perritos, el bebedero, el plato de comida y los otros huesitos.

En el próximo número...

Diseños de tortas *exclusivas* para **Damas** *muy especiales*

Amigas, tías, hermanas, primas, cuñadas y vecinas se asombrarán con los nuevos **motivos para cumpleaños y santoral** que harán del festejo un momento único.

Y más recetas básicas:
Torta de naranjas.
Torta ángel.
Torta chococream.
Mousse caramel.

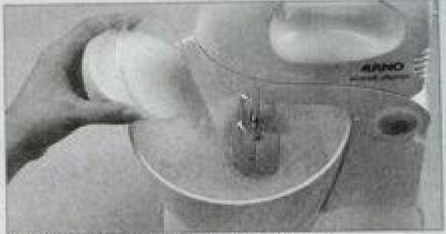
Aparece cada quince dias No se olvid de reservarl en su kiosco

EDICIONES BIEN venidas

Bizcochuelo invertido

Ingredientes

- Claras: 6
- Azúcar: 200 g
- Yemas: 6
- Harina común: 200 g
- Esencia de vainilla: cantidad necesaria



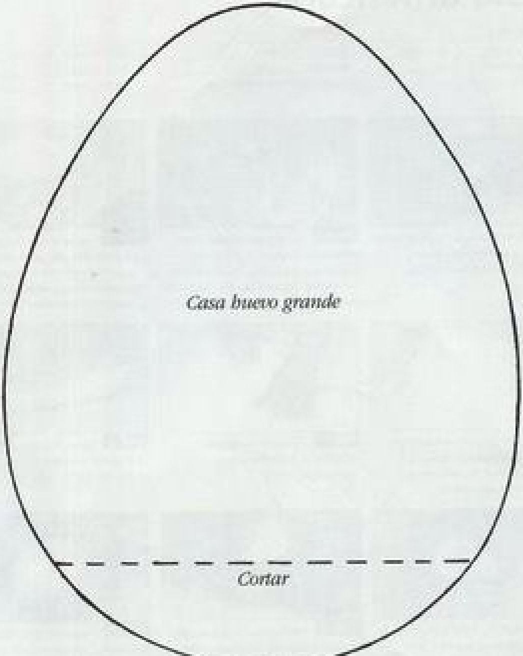
Paso 1 Volcar en el bol las claras junto con el azúcar. Batir a punto merengue bien firme.

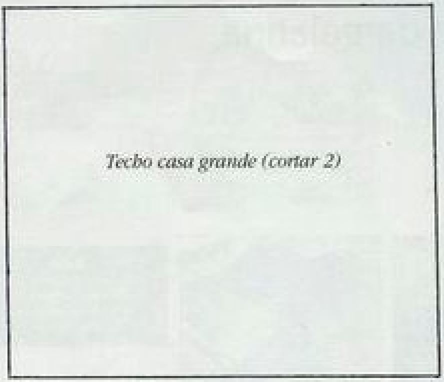
Paso 2 Agregar las yemas de a una, batiendo luego de cada adición. Incorporar esencia de vainilla.

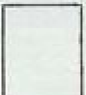
Paso 3 Retirar el bol de la batidora y agregar harina tamizada a modo de lluvia. Mezclar en forma envolvente con espátula de goma, hasta completar.

Paso 4 Colocar la preparación en un molde de 24 cm de diámetro, enmantecado y enharinado. Llevar a horno moderado de 30 a 35 minutos.

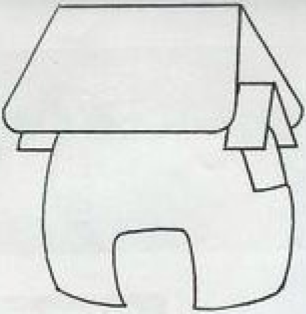
Paso 5 Retirar el bizcochuelo y desmoldarlo sobre una rejilla. Dejar enfriar.


Casa huevo grande
Cortar

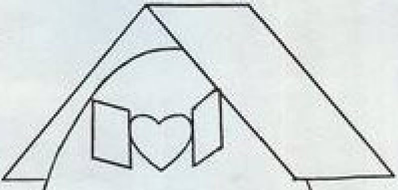




Postigos ventana casa grande

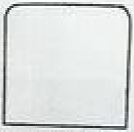


Armado casa chica



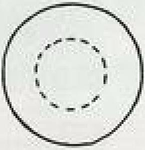
Armado casa grande

Techo ventana casa chica (cortar 4)



Puerta casa chica (calar en el huevo)

Ventana casa chica (cortar 4)



Bebedero

Diámetro del
plato de comida

Almohadón

n la base del canasto, sobre la línea de puntos)

Pasta americana

Ingredientes

- Gelatina sin sabor: 7 g (1 cucharadita)
- Agua: 6 cucharadas
- Glicerina: ½ cucharada
- Glucosa: 1 cucharada
- Vegetalina: 1 cucharada
- Azúcar impalpable cernida: ½ kg
- Esencia de menta, chocolate y otra a elección
- Colorante vegetal

Paso 1 Volcar el agua en un recipiente, incorporar la gelatina como lluvia y mezclar bien. Calentar a baño María.

Paso 2 Pasar la preparación a otro contenedor y agregar la glucosa, la vegetalina y la glicerina. Disolver todo a baño María. **Durante los días de mucha humedad, evite el uso de glicerina.**

Paso 3 Retirar la mezcla del fuego y perfumarla con unas gotas de esencia. Incorporar lentamente la mitad del azúcar impalpable cernida, revolviendo hasta obtener una preparación bien cremosa.

Paso 4 Volcar el azúcar impalpable cernida restante sobre la mesada, acomodarla formando una corona y ubicar la crema en el centro.

Paso 5 Comenzar a amasar; incorporar el azúcar de a poco y continuar amasando.

Paso 6 La masa podrá ser utilizada cuando esté bien elástica y no se pegue en los dedos.

Paso 7 **Teñido.** Mojar la punta de un palillo con colorante vegetal y desplazarlo por una pequeña porción de pasta.

Paso 8 Unir el resto de la pasta con la porción coloreada en el paso anterior.

Paso 9 Amasar la pasta hasta que ambas porciones se integren.

Todo se aprovecha

Colocar la pasta en una bolsa de nailon y guardarla en la heladera o en el freezer. Antes de reutilizarla, déjela reposar durante unos minutos a temperatura ambiente o ablándela un poco en el horno microondas.

El azúcar

- Siempre debe incorporarse cuando la preparación está caliente o tibia.
- Para que la masa no se quiebre mientras la estira, no se exceda en la cantidad de este ingrediente.
- Una pasta dura (con exceso de azúcar impalpable) se puede ablandar un poco con agua caliente.
- Si desea realizar una pasta con anticipación, prepárela con muy poco azúcar y luego incorpórele el resto en el momento de utilizarla.
- La cantidad de azúcar impalpable necesaria aumenta si hay mucha humedad ambiente. Puede variar entre ½ kg y 1 kg.

Pastillaje de gelatina

Ingredientes

- Agua: ¼ taza
- Gelatina sin sabor: ½ cucharada
- Azúcar impalpable talco: 400 g

Consejos

- Después de estirar el pastillaje, cúbralo inmediatamente para que no se seque.
- Esta pasta se puede almacenar en un recipiente cubierta con un nailon. Si el ambiente donde la guarda es demasiado seco, coloque un trapo húmedo sobre el nailon.

Paso 1 Colocar el agua en un recipiente, espolvorear la gelatina y mezclar. Disolver a baño María.

Paso 2 Verter la gelatina disuelta en un bol e incorporar lentamente el azúcar impalpable cernida. Mezclar hasta formar una crema.

Dato

Para guardar el pastillaje es conveniente dejarlo más blando y colocar más azúcar en el momento de utilizar.

Paso 3 Colocar el azúcar impalpable sobre la mesada y formar una corona; ubicar la preparación en el centro, incorporarle el azúcar de los costados y mezclar bien.

Paso 4 Amasar la pasta durante unos minutos (hasta que no se pegue más en los dedos) y colocarla en una bolsa de nailon. Cerrarla para que no se llene de aire.

Para tener en cuenta

El pastillaje se puede estirar sobre una mesada espolvoreada con azúcar impalpable (tipo talco) o fécula de maíz. Para lograr un espesor parejo, utilizar como guía 2 agujas de tejer o varillas de madera.

Cómo cortar

Utilice una plantilla de cartón y un bisturí o un cortante bien filoso. Ubique las piezas cortadas sobre una superficie lisa (mármol, fórmica, vidrio, etc.) y déjelas secar, primero de un lado y luego del otro.